

令和4年度漬物技術研究会

主催：公益社団法人 愛知県漬物協会
あいち産業科学技術総合センター
食品工業技術センター



(公社)愛知県漬物協会公式キャラクター
アイチタルオ大王

愛知県は、全国でもトップクラスの生産高と製造技術を有する一大漬物生産県です。
漬物製造技術の向上、食品製造開発に関する情報交換を目的とし、毎年、研究会を開催しています。

今回は、「白しょうゆ」にまつわる話と漬物との関係、また漬物の新商品開発や品質向上のために欠かせない食品工業技術センターの活用法についてお話しいただきます。

ぜひ、多くの方にご参加いただき、これからの漬物生産に活かしていただきたく、ご案内いたします。

日時：令和5年3月2日（木）午後1時30分から午後4時まで

（受付：午後1時から）

場所：食品工業技術センター 大研修室

名古屋市区西新福寺町 2-1-1 TEL (052) 325-8094

対象：漬物製造業者及び関連産業に従事される方、一般の方

参加費無料

事前申込必要

問い合わせ先：（公社）愛知県漬物協会事務局

電話 (052) 954-6416 FAX (052) 954-6932

メールアドレス mail@tsukemono.sakura.ne.jp

プログラム

○ 主催者あいさつ 愛知県漬物協会会長

食品工業技術センター長

【 13:40～14:20 】

○ 講演1「地域の中小企業と歩む食品工業技術センターの役割と活用法」

講師：あいち産業科学技術総合センター食品工業技術センター

保蔵包装技術室室長 近藤徹弥 氏

【 14:20～14:30 】 休憩

【 14:30～16:00 】

○ 講演2「愛知の醤油文化・たまりと白しょうゆ ～お漬物との関連～」

講師：日東醸造株式会社 代表取締役社長 蜷川洋一 氏

■交通のご案内

【地下鉄】名古屋市営地下鉄鶴舞線「庄内通」
下車2番出口西へ徒歩12分

【タクシー】「名古屋駅」より約20分

【自動車】国道22号線堀越交差点東すぐ

■申込方法 下記申込書にご記入の上、申込書内のあて先まで、メールまたはFAXでお申し込みください。なお、応募者多数の場合は、参加をお断りさせていただく場合がありますので、ご了承ください。



食品工業技術センター
電話 (052) 325-8094

■申込期限 令和5年2月22日（水）必着、参加費無料

「令和4年度漬物技術研究会」参加申込書

（公社）愛知県漬物協会 事務局あて FAX (052) 954-6932
メールアドレス mail@tsukemono.sakura.ne.jp

令和5年__月__日

ふりがな			
企業名・所属等			
所在地	〒		
ふりがな			
お名前 *			
連絡先 *	TEL	FAX	
	E-mail		

* 必須項目

※本申込書にご記入いただいた情報は、本研究会以外の目的には使用しません。